

Волинський національний університет імені Лесі Українки

Географічний факультет

Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

вибіркової навчальної дисципліни

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки бакалавра

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійної програми 241 «Готельно-ресторанна справа»

Луцьк 2020

Силабус навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа».

Укладач: Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 28 серпня 2020 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

I. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Вибіркова
Модулів – 3		Рік підготовки – 3
Змістових модулів –		Семестр – 6
ІНДЗ: є		Лекції – 36 год.
Загальна кількість годин – 180		Практичні – 50 год.
Тижневих годин: аудиторних – 5	Бакалавр	Самостійна робота – 82 год.
		Консультації – 12 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0668897418

Електронна пошта: ierko@eenu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С СНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять розміщено на <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу

Курс навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» створений для студентів освітнього рівня «бакалавр» відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дисципліна викладається у студентів третього року навчання, на вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредитів ЕСТС), з них аудиторних – 86 год, самостійна робота – 82 год, консультації – 12 год

2. Пререквізити

Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Постреквізити

У процесі навчання студенти сформулюють систему спеціальних знань щодо обладнання та устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

4. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни є набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства, а також підготовка спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів [15].

Завданнями навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства» є:

- ознайомлення студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;
- забезпечення засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;
- ознайомлення студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації технологічного устаткування;
- надання студентам навичок використання здобутих знань під час проходження виробничої практики та вивчення подальших дисциплін, під час виконання дипломного проекту [16].

Студент повинен вміти:

- навчитись раціонально вибрати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства [15].

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання знань студентів, який є невід'ємною складовою частиною любого навчального процесу. До контрольних заходів з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контроль, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання. Формою підсумкового контролю дисципліни є залік [16].

5. Результати навчання (компетентності).

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

Результати навчання

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

6. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Кон сул..	См. роб..	*Форма контролю / Бали
Змістовий модуль 1. Устаткування та оснащення закладів готельного господарства						
Тема 1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.		4	4	2	6	ДС, ІРС / 4
Тема 2. Устаткування для клінінгу.		4	4		6	ДС, ІРС / 8
Разом за модулем 1		8	8	2	12	12
Змістовий модуль 2. Устаткування ресторанного господарства						
Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування.		4	4	2	10	ДС, ІРС / 4
Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування.		4	6	2	10	ДС, ІРС / 4
Тема 5. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.		4	6	2	10	ДС, ІРС / 4
Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.		4	6	2	8	ДС, ІРС / 4
Тема 7. Холодильне устаткування.		4	6	2	8	ДС, ІРС / 4
Тема 8. Оснащення драйв-сервісу.		4	6	-	8	ДС, ІРС, ТР / 4
Тема 9. Торговельне устаткування		2	4	-	8	ДС, ІРС / 4
Тема 10. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства		2	4	-	8	ДС, ІРС / 4
Разом за модулем 3		28	42	10	70	32
Всього годин:	150	36	50	12	82	40

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

7. Завдання для самостійного опрацювання

	Тема	Кількість годин
1.	<p>ОСНАЩЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО НОМЕРУ ПОБУТОВИМИ ПРИЛАДАМИ, АУДІО- ТА ВІДЕОТЕХНІКОЮ</p> <p>Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.</p> <p>Фени: класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.</p> <p>Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок.</p> <p>Правила експлуатації.</p> <p>Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їхнього використання.</p> <p>Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.</p> <p>Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрана, системами проекційних трубок, дизайном.</p> <p>Основні технічні характеристики DVD-програвачів: переваги й недоліки.</p> <p>Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація й телебачення.</p>	6
2.	<p>УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КЛІНІНГА</p> <p>Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання.</p> <p>Сміттєвід на підприємствах готельного господарства.</p> <p>Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.</p> <p>Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання.</p> <p>Побутові і професійні пилососи.</p>	6
3.	<p>МИЙНЕ Й ОЧИЩУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ</p> <p>Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості вочемийних машин, загальні правила експлуатації.</p> <p>Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин.</p> <p>Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання.</p> <p>Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, сфера застосування.</p> <p>Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.</p>	10
4.	<p>ПОДРІБНЮВАЛЬНЕ ТА РІЗАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ</p> <p>Технологічні вимоги до подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.</p> <p>Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів</p>	10

	<p>залежно від способу їх обробки.</p> <p>Особливості конструкції, правила експлуатації та сфера застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів. Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, сфера застосування. Вимоги, що висуваються до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних і комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги й недоліки різних овочерізальних машин.</p> <p>Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Сфера технологічного застосування м'ясорубок, правила експлуатації та техніки безпеки. Огляд конструкцій м'ясорубок іноземного виробництва, їхні особливості.</p> <p>Призначення м'ясорозпушувачів, галузь застосування, правила експлуатації, технічні характеристики.</p> <p>Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.</p>	
5.	<p>СМАЖИЛЬНО-ПЕКАРСЬКЕ УСТАТКУВАННЯ.</p> <p>ПАРОКОНВЕКТОМАТИ</p> <p>Класифікація смажильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.</p> <p>Плити, сковороди, фритюрниці: призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.</p> <p>Призначення, конструктивні особливості смажильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації таких апаратів.</p> <p>Конвектомати, пароконвектомати, призначення, огляд конструкцій апаратів вітчизняного й іноземного виробництва.</p> <p>Призначення, класифікація ІЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації.</p> <p>Режими й особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі.</p> <p>Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.</p>	10
6.	<p>ВАГОВИМІРЮВАЛЬНЕ, КОНТРОЛЬНО-КАСОВЕ УСТАТКУВАННЯ</p> <p>Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів (важільних, електронних). Вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування (метрологічні, експлуатаційні).</p> <p>Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій: класифікація.</p>	8
7.	<p>ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ</p> <p>Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.</p>	8

	Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари: конструкція, принцип дії та правила експлуатації.	
8.	ОСНАЩЕННЯ ДРАЙВ-СЕРВІСУ Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.	8
9.	ТОРГОВЕЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ Ваговимірювальне устаткування. Реєстратори розрахункових операцій. Торговельні автомати. Підйомально-транспортне устаткування.	8
10.	СИСТЕМИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Призначення і види систем автоматизації закладів ресторанного господарства Структура системи автоматизації D2 System. Характеристика окремих складових модулів D2 System.	8
	Всього годин	82

III. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю здійснюються оцінкою за виконання і захист студентом практичних робіт та написанням модульних контрольних робіт.

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування.

Розподіл балів, що присвоюються студентам.

Поточний контроль (max = 40 балів)										Модульний контроль/залік (max = 60 балів)	Загальна кількість балів
Модуль 1										Модуль 2	100
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2								Змістовий модуль 1- 30 балів; Змістовий модуль 2 – 30 балів.	
T 1	T2	T 3	T 4	T 5	T 6	T7	T8	T9	T10		
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Академічна доброчесність. Вимоги до академічної доброчесності визначаються „Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки”, що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на

інтернет-платформі курсу. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни узгоджується з політикою ЗВО.

ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Форма контролю – залік. За результатами підсумкового контролю до загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, додається результати модульної контрольної роботи. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, розміщеної нижче.

Перелік питань до заліку

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів.
4. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
5. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
7. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
8. Фени, класифікація та характеристика.
9. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
10. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
11. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.
12. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
13. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
14. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном та виробником.
15. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.
16. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.
17. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
18. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
19. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги.
20. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.
21. Класифікація механічного устаткування.
22. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування.
23. Призначення, будова та основні техніко-економічні показники УКМ.
24. Фізична суть процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин.
25. Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
26. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.
27. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки. Класифікація картоплеочищувальних машин.
28. Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.
29. Основні способи різання харчових продуктів. Класифікація подрібнювально-різальних машин.
30. Класифікація та принцип дії машин та механізмів для збивання продуктів.
31. Класифікація дозувально-формуального устаткування. Будова та принципи дії
32. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.
33. Способи теплової обробки харчових продуктів.

34. Основні переваги використання електричної енергії.
35. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
36. Основні техніко-економічні показники теплового устаткування.
37. Тепловий розрахунок апарата.
38. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.
39. Класифікація електронагрівачів.
40. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧ-апаратів.
41. Класифікація і характеристика грилів.
42. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, "саламандер".
43. Особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
44. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.
45. Надайте конструктивну характеристику пароварильних шаф.
46. Принцип дії експрес-кавоварки.
47. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.
48. Назвіть правила експлуатації, основні техніко-економічні і експлуатаційні показники роботи сковорід.
49. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.
50. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів.
51. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.
52. Класифікація водогрійного устаткування. Принципова схема електричного кип'ятильника безперервної дії.
53. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.
54. Особливості конструкцій мармітів.
55. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
56. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
57. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
58. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
59. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
60. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
61. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.
62. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.
63. Устаткування для ігор із грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів.
64. Устаткування для гри в дартс.
65. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.
66. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.
67. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
68. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.
69. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.
70. Класифікація устаткування для пралень.
71. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.

72. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
73. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.
74. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.
75. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

IV. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

V. Рекомендована література та інтернет-ресурси **Основна література**

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. 334 с.
2. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004 583 с.
3. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 402с.

Додаткова література

4. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.
5. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.1. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. 256 с.
6. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.2. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. 380 с.
7. Ляшук М., Єрко І. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу рекреаційного району // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020 Том 3 № 1 С. 109-120. DOI: 10.31866/2616-7468.3.1.2020.205574 DOI: 10.31866/2616-7468.3.1.2020.205574.
8. Єрко І. В., Ляшук М.М. Діяльність готельних підприємств Волинської області та міста Луцька // Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали IV Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (м. Луцьк, 14–15 травня 2020 р.). Луцьк : Терен, 2020. С. 67-70.
9. Єрко І. В., Гринасюк А. Р. Організація викладання дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» Молода наука Волині // Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук : збірник матеріалів IV Міжнар.

наук.-практ. конф. (15 грудня 2020 р.) / відп. ред. Зінченко М. О., Голуб Г.С. Луцьк, 2020. 565 с. С. 485-487

10. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.

11. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. М.: Финансы и статистика, 2003. 175 с.

12. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. К.: Альтер-пресс, 2001. 305 с.

13. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.

14. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. К.: Кондор, 2005. 408 с.

15. Робоча програма з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства » [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://oborud-hduht.kh.ua/wp-content/uploads/2015/04/Robocha-programa.pdf>.

16. Програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream>.

Викладач

Єрко І. В.